САЛАТЫ, ГОРЯЧЕЕ И ДЕСЕРТЫ К ПРАЗДНИКУ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№ 1
2009

14 февраля
23 февраля

ISSN 1992-3783

Салат «Крабовое настроение»

1 большой помидор, 100 г крабовых палочек, 2 зубчика чеснока, 100 г твердого сыра, майонез, свежая зелень, соль по вкусу.

Мелко нарезанные помидор и крабовые палочки смешайте с толченым чесноком. Залейте салат майонезом и посыпьте тертым сыром. Украсьте зеленью.

Семенова Альбина Алексеевна (г. Суздаль)

Салат «Забава»

1 ст. риса, лук по вкусу, 3 шт. красного жгучего перца, 2 моркови, 1 ч. л. сливочного масла, 100 г шпината, 300 г креветок, 2 ч. л. карри, 4 ст. л. растит. масла, перец по вкусу, 2 ст. л. белого винного уксуса, 10 г имбиря, 3/4 ст. сметаны, 1 ст. л. лимонного сока, соль.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и дать ей стечь. Луковицы и стручки перца очистить и помыть. Стручки перца нарезать полосками, луковицы - тонкими кружками. Морковь почистить, нарезать соломкой и тушить на сливочном масле, добавив немного воды, до полуготовности. Шпинат почистить, помыть и, дав воде стечь, порвать на кусочки. Креветки сварить и очистить. Карри соединить с растительным маслом и смешать с рисом. Добавить лук, красный перец и морковь. Посолить, поперчить и приправить винным уксусом, затем рис осторожно перемешать с креветками. Имбирь смешать со сметаной, приправить лимонным соком и солью, выложить на салат.

Шашкова Софья Дмитриевна (г. Димитровград)

Салат «Принцесса на горошине»

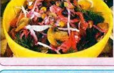
300 г куриного мяса, 100 г маринованных грибов, 200 г сыра, 1/2 ст. консервированного горошка, 1/2 ст. сметаны, хрен, соль, зелень, специи.

Мясо курицы отварить в подсоленной воде со специями, нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Маринованные грибы мелко нарезать. Все смешать, добавить горошек, соль, заправить смесью сметаны с тертым хреном. Готовый салат украсить зеленью.

Виноградова Олеся Дмитриевна (г. Шахтинск)

Салат «Сольный номер»

200 г маринованных грибов, 300 г картофеля, 200 г ветчины, 1/2 свеклы, 50 г корня сельдерея, 1 яблоко, 2 ст. л. майонеза, 3,5 ст. л. растит. масла, 2 ч. л. уксуса, 1 ч. л. горчицы, зелень.



Растит. масло, уксус, горчицу взбить и залить этой смесью измельченную зелень и корни сельдерея. Картофель и свеклу отварить, очистить и нарезать кубиками. Яблоки, ветчину и маринованные грибы мелко нарезать. Все смешать, добавить соль, заправить майонезом. Готовый салат украсить зеленью, кусочками вареного картофеля и свеклы.

Лыткина Алла Александровна (г. Липецк)

Салат «Для мужской компании»

500 г свинины, 500 г картофеля, 400 г соленых огурцов, 100 г зеленого салата, 3 вареных яйца, 250 г майонеза, перец, соль по вкусу.

Очищенный вареный картофель и жареное крупными кусками мясо нарезать ломтиками, огурцы очистить от кожицы и разрезать вдоль на четыре части, удалить семена и тоже нарезать ломтиками. Подготовленные продукты немного посолить, поперчить, перемешать и заправить майонезом. При подаче на стол все уложить горкой в салатник, смазать сверху майонезом и украсить продолговатыми ломтиками свинины, дольками вареного яйца, листьями салата, огурцами, нарезанными кружочками или лапками.

Соловьева Ольга Федоровна (г. Киров)

Салат «Сырные трубочки»

200 г сыра, 1 яблоко, 1/3 ст. грецких орехов, 1/2 ст. сметаны, листья зеленого салата, зелень.

Сыр и яблоки натереть на крупной терке. Грецкие орехи мелко нарезать. Все смешать и заправить сметаной. Разложить салат по листьям салата и закрутить их в трубочки. Трубочки украсить сметаной, посыпать сверху тертым сыром и зеленью.

Силина Ольга Анатольевна (г. Элиста)

Горячий салат «Корзинка»

200 г отварного мяса, хлеб круглой формы, 3 соленых огурца, 3 вареных яйца, 1/2 ст. горошка, 100 г маринованных грибов, 3 ст. л. сметаны, 3 ст. л. майонеза, соль, перец.

У круглого хлеба срежьте верх и выньте хлебный мякиш, в эту хлебную корзинку положите начинку.

Для начинки: мелко нарежьте мясо, огурцы, яйца, грибы, добавьте горошек и залейте сметаной и майонезом, посолите и приправьте по своему вкусу. Корзинку с начинкой обильно посыпьте тертым сыром и ненадолго поставьте в духовку, как только сыр расплавится - вынимайте салат, подавайте к столу остывшим и украшенным зеленью.

Уварова Галина Юрьевна (г. Серпухов)

Яблоки, фаршированные мясом курицы

8 яблок, 400 г вареного или жареного мяса курицы, 2 ст. л. 33% сливок, 2 ст. л. сливочного масла, белый хлеб.

Вырезать в яблоках сердцевину. Мелкие кусочки курицы смешать со сливками, наполнить этой смесью яблоки, положить в огнеупорную стеклянную форму, покрыть кусочками масла и запечь в духовке. Подавать с поджаренным белым хлебом.

Меркушева Елена Сергеевна (г. Павлодар)

Юмор

По результатам опроса населения самым семейным праздником признан День Воздушно-десантных войск. В этот день лучше всего сидеть дома и смотреть телевизор.

Салат «Фантазия»

Курага, шампиньоны консервированные, куриные грудки, яйцо, свежий огурец, лук, майонез.

Курагу замочить. Шампиньоны нарезать, обжарить с луком, после слить масло. Грудки отварить с небольшим количеством соли, нарезать ломтиками. Огурец натереть на крупной терке и подсушить, т. к. в сочетании с майонезом он дает сок. Далее все ингредиенты укладывать слоями, начиная с кураги, все тщательно промазать майонезом, особенно грудки. Сверху уложить огурец.

Турова Любовь Ивановна (г. Киев)

Фаршированный батон

1 батон (400 г), 300 г отварного мяса, 3 ст. л. сливочного масла, 1/2 ст. мелкорубленного поджаренного миндаля или других орехов, 1 лимон, 4 ст. л. измельченной зелени, 1/4 ст. бульона, соль и перец по вкусу.

Мясо отварить, нарезать кубиками и обжарить. Батон разрезать вдоль и удалить мякиш, который раскрошить, смешать с миндалем, измельченной зеленью и жареным мясом. Заправить лимонным соком, солью, перцем, добавив небольшое количество бульона. Полученной массой нафаршировать нижнюю половину батона, а верхней накрыть. Сбрызнуть сверху маслом и запечь. При подаче разрезать на порционные куски и подать с листьями зеленого салата. В начинку можно добавить 1-2 зубчика чеснока.

Пестова Виктория Анатольевна (г. Черкесск)

Салат «Скорость»

200 г ветчины, 1 б. кукурузы, 2 огурца, 2 помидора, 3 ст. л. майонеза, соль, перец.

Все компоненты, кроме кукурузы, нарезать кубиками, перемешать, заправить майонезом, посолить, поперчить. Украсить зеленью.

Кондратьева Инна Васильевна (г. Новошахтинск)

Салат «Мой любимый»

200 г куриного мяса, 3/4 ст. грецких орехов, 1 луковица, 3 вареных яйца, 100 г грибов свежих, зеленый салат, 100 г сыра, 150 г майонеза.

Мясо отварить, мелко нарезать. Грибы отварить и обжарить с луком и куриным мясом. Орехи измельчить. Все смешать, посолить и поперчить, выложить на листья зеленого салата. Заправить салат майонезом. Сверху посыпать тертым сыром. Украсить половинками орехов, зеленью.

Гордеева Амалия Максимовна (г. Елец)

Салат «Удовольствие»

200 г говяжьей печени, 50 г сушеных грибов, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2 вареных яйца, 2 ст. л. майонеза, 1/2 лимона, маслины, соль, перец.

Грибы замочить на 2 ч. в холодной воде, отварить. Печень отварить в подсоленной воде со специями, нарезать кубиками и обжарить. Лук нарезать колечками. Мелко нарезать яйца и огурцы. Все смешать и заправить майонезом. Украсить маслинами и кружочками лимона.

Красильникова Галина Васильевна (г. Харьков)

Салат «Прелестный»

Крабовые палочки - 200 г, кукуруза - 1 б., 2 яйца, твердый сыр – 100 г, 2 пачки сухариков «Кириешки» или «Компашки», майонез.

Крабовые палочки нарезать, добавить кукурузу. 2 яйца сварить, нарезать маленькими кубиками и добавить к крабовым палочкам. Сыр нарезать кубиками, добавить 2 пачки сухариков. Заправить салат майонезом. Быстро и вкусно.

Некрасова Ольга Алексеевна (г. Пятигорск)

Салат-коктейль из креветок

200 г креветок, 2 вареных яйца, зеленый салат, зелень, майонез, соль, перец, паприка, дольки лимона.

Креветок отварить и очистить, яйца нарезать тонкими дольками, смешать, добавить майонез, посолить и приправить. Уложить в вазочки на листья салата, посыпать тертым белком, щепоткой паприки и зеленью. Украсить долькой лимона. Подать охлажденным.

Фокина Светлана Сергеевна (г. Кисловодск)

Салат «Обжорка»

3 луковицы, 5 яиц, 1 б. маринованной кукурузы, 200 г маринованных грибов.

Лук режем полукольцами и обжариваем на растительном масле до золотистого цвета. Добавляем грибы и еще немного обжариваем. Взбиваем яйца и делаем омлет. Нарезаем его соломкой. В чашку высыпаем кукурузу, обжаренный лук с грибами и нарезанный омлет. Добавляем майонез, соль, перец по вкусу!

Лукина Надежда Дмитриевна (г. Лиски)

Салат «От Алинки»

5 яиц, сваренных вкрутую, 300 г корейской моркови, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 200 г куриного мяса, соевый соус, соль, перец.

Яйца нарезать полукольцами. Отварить куриное филе в соленой воде, охладить и разобрать на волокна. Шампиньоны обжарить на растительном масле. Когда из грибов выпарится весь сок, добавить лук, нарезанный полукольцами, и морковь. Заправить соевым соусом, поперчить, затем все хорошо перемешать, сверху посыпать зеленью петрушки. Если необходимо - досолить.

Кононова Анна Тихоновна (г. Обнинск)

Салат «Сказка»

200 г свежих грибов, 300 г крабовых палочек, 300 г картофеля, 200 г сладкого перца, 100 г ветчины, 5 ст. л. растит. масла, 4 ст. л. лимонного сока, соль, маслины, перец, зелень.

Грибы промыть, очистить и отварить в подсоленной воде со специями, нарезать небольшими кубиками. Картофель отварить, очистить и тоже нарезать кубиками. Сладкий перец нарезать соломкой, ветчину нарезать кубиками, измельчить крабовые палочки. Все смешать, добавить соль, перец, лимонный сок, заправить растит. маслом. Готовый салат украсить зеленью и маслинами.

Рожкова Тамара Матвеевна (г. Быхов, р. Беларусь)

Салат «Охотничий»

400 г свежей капусты, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 200 г маринованных огурцов (вместе с маринадом), 1 пучок укропа, 0,5 красного сладкого перца, сахар, соль, перец по вкусу.

Морковь, лук и чеснок очистить, с капусты снять верхние листья. Перец вымыть, удалить сердцевину. Укроп вымыть, обсушить. Нарезать морковь, лук, перец и капусту соломкой. Чеснок и укроп измельчить. Маринованные огурцы нарезать кружками. Капусту присыпать солью и слегка отжать. Сложить все подготовленные продукты, кроме укропа, в большую миску, перемешать.

Маринад от огурцов влить в сотейник, довести до кипения, приправить по вкусу сахаром, солью и перцем. Снять с огня, добавить измельченный укроп. Залить овощи горячим маринадом. Дать остыть до комнатной температуры, затем накрыть и дать настояться в холодильнике 1 день.

Лапина Олеся Викторовна (г. Батайск)

Юмор

В праздники:
- Дорогая, я за хлебом! Какого купить - красного полусладкого или белого сухого?

Салат «Романтика»

Ветчина - 300 г. помидоры - 3 шт., сыр - 200 г, майонез.

Нежирную сочную ветчину нарезать тонкой соломкой, выложить в порционные креманки, нарезать соломкой помидоры и выложить сверху, выдавить майонез и засыпать все тертым на мелкой терке сыром без запаха. Подать на стол, не перемешивая.

Юдина Екатерина Игоревна (г. Междуреченск)

Салат «Рыбка»

Листья салата, 2 помидора, 1 красная луковица, 100 г консервированного тунца в собственном соку, 1/2 ст. маслин, 2 вареных яйца, 4 ст. л. растит. масла, 2 ст. л. винного уксуса, 1 ч. л. орегано, соль, молотый перец.

Листья салата нарезать соломкой, помидоры - дольками, лук - кольцами, яйца и маслины - кружочками. Тунец размять вилкой. Салат укладывается слоями: листья салата, помидоры, лук, тунец, маслины и яйца. Салат полить соусом из масла, уксуса, соли, перца, орегано.

Самойлова Ирина Игоревна (г. Ногинск)

Винегрет «И в пир, и в мир!»

1 небольшая вареная свекла, 4 вареные картофелины, 100 г отварной говядины, 1 вареная морковь, 200 г маринованных грибов, 2 соленых огурца, 10 маслин, 1 луковица, зелень укропа или петрушки, зеленый лук.

Заправка: 3 ст. л. 6% уксуса, 1/4 ст. растит. масла, 1 ч. л. горчицы, соль, сахар, перец.

Мясо нарезать соломкой. Овощи и грибы нарезать кубиками. Маслины - кружочками. Все перемешать, посолить, полить заправкой. Украсить зеленью.

Беспалова Елена Валерьевна (г. Орехово-Зуево)

Салат «Морская фантазия»

1 б. консервированного лосося в собственном соку, 200 г грибов, 3 ст. л. сметаны, 1 луковица, 100 г тертого сыра, 2 вареных яйца, 3/4 ст. ядер грецких орехов, майонез.

Лосось размять вилкой, грибы потушить в сметане, лук обжарить и подсолить, сыр и яйца натереть, орехи истолочь. Салат укладывается слоями: лосось, грибы, лук, сыр, яйца, орехи. Все слои промазать майонезом и поставить на 2 ч. в холодильник.

Князева Оксана Ильинична (г. Нефтекамск)

Салат «Красивая жизнь»

Грибы маринованные - 200 г, ветчина - 100 г, отварной картофель - 400 г, свежие или соленые огурцы - 2 шт., помидоры маринованные - 2 шт., сметана - 1,5 ст., яйцо вареное - 1 шт., лук репчатый - 2 шт., соль, горчица, перец, зелень.

Продукты нарезают одинаковыми кусочками, смешивают с заправленной специями сметаной и сверху украшают зеленью, ломтиками помидора и яйца.

Бобылева Галина Григорьевна (г. Новомосковск)

Салат «Гранатовые россыпи»

300 г копченого мяса курицы, 200 г жареных грибов, 1/2 ст. консервированной кукурузы, 20 маслин, 1,5 ст. консервированного ананаса, 1 гранат, майонез.

Все продукты нарезать кубиками. Салат укладывается слоями: курица, грибы, кукуруза, маслины – кольцами, ананас. Каждый слой смазывать майонезом. Сверху густо посыпать гранатовыми зернами.

Селиверстова Эля Геннадьевна (г. Муром)

Салат «Бравый»

Язык говяжий, огурец свежий, сыр, майонез, кетчуп.

Салат лучше делать порционно, чтобы он не стек. Язык и огурец нарезать соломкой, выложить в креманку, сверху посыпать натертым на мелкой терке сыром, полить майонезом, украсить кетчупом и зеленью.

Субботина Анна Григорьевна (г. Бийск)

Юмор

На заводе организовали праздник с конкурсами:
1 конкурс - Кто выпьет больше водки, 2 - Кто состроит страшнее рожу.
Первый конкурс из-за закончившегося инвентаря выиграл электромонтер Колиныч, который по недосмотру администрации ухитрился выступить первым. Второй конкурс безоговорочно выиграл водопроводчик Митрич, когда ему сказали, что он опоздал на первый конкурс.

Салат «Изумление»

300 г куриного филе, 1 ст. л. топленого масла, соль, перец, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. лимонного сока, 400 г брокколи, небольшой пучок зеленого лука.

В течение 5 мин. обжарить филе на топленом масле. Посолить, поперчить, нарезать на кусочки. Смешать майонез и сметану, добавить лимонный сок, соль и перец. Брокколи помыть, очистить, разделить на соцветия. Бланшировать в подсоленной воде в течение 10 мин. Положить кусочки филе и брокколи на тарелки. Полить соусом. Украсить зеленым луком.

Доронина Ольга Петровна (г. Старый Оскол)

Салат «Мономах»

1 б. кукурузы, 1 упаковка белых сухариков, 150-200 г моркови по-корейски, 100-150 г изюма, 200 г филе птицы, 150 г шампиньонов, 2 небольших огурца (лучше свежих), 200-250 г майонеза, 2-3 зубчика чеснока, 1 большая луковица, сыр.

Лук порубить кольцами, обжарить, присыпать мукой. Мясо нарезать кубиками, потушить в небольшом количестве воды. Огурец нарезать соломкой. Сыр натереть на терке. Изюм промыть, просушить на салфетке. Шампиньоны порубить. Чеснок пропустить через пресс и смешать с майонезом (это соус). Все ингредиенты уложить на блюдо горками в следующем порядке: лук, огурец, грибы, мясо, кукуруза, сухари, морковь, сыр, изюм. В центр блюда выложить соус из чеснока с майонезом.

Зиновьева Елена Евгеньевна (г. Новый Уренгой)

Фасолевый салат

1 б. красной фасоли в собственном соку, 1 пакетик сухариков (лучше с солью, но можно и с дымком или по желанию), соль, 1 зубчик чеснока, майонез.

Слить из банки с фасолью маринад, выложить фасоль в салатник, добавить сухарики, полить майонезом, выдавить чеснок, посолить. Все перемешать, дать настояться около 1 часа. По желанию можно добавить тертый сыр, орехи. Посыпать сверху зеленью.

Прохорова Маргарита Абрамовна (г. Арзамас)

Салат «Мужская страсть»

Корень сельдерея, копченый окорок (карбонат), оливки консервированные, майонез.

Сельдерей натереть на терке (по-корейски), окорок отделить от кожи и костей, филе нарезать соломкой, оливки разрезать пополам. Заправить майонезом, перемешать.

Дементьева Алла Сергеевна (г. Киселевск)

Салат «Наоборот»

Картофель, колбаса копченая, яйцо, лук (любой), огурец свежий, зеленый горошек (необязательно), майонез.

Жареный соломкой картофель смешать с жареным яйцом (яйца взбить как на омлет), огурцы и колбасу нарезать соломкой, мелко нарезать лук. Все перемешать, добавить майонез и соль по вкусу.

Потапова Наина Геннадьевна (г. Одинцово)

Кукурузный салат

1 б. консервированной кукурузы, 300 г редиса, майонез, зелень, листья салата, 1 лимон.

Редиску промыть, нарезать. Добавить майонез и кукурузу и перемешать. На тарелку положить листья салата. На них выложить редис с кукурузой. Полить лимонным соком. Украсить зеленью.

Кулагина Наталья Васильевна (г. Новотроицк)

Салат «Оранжевое настроение»

5 мандаринов, 2 яблока, 2 стручка сладкого перца, 100 г шампиньонов, 200 г сыра, 200 мл йогурта, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка меда.

Яблоки вымыть, разрезать на половинки, удалить сердцевину, очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками. Шампиньоны вымыть, очистить и, разрезав на небольшие кусочки, отварить до полной готовности. Стручки сладкого перца вымыть, очистить от сердцевины и нарезать кольцами. Мандарины вымыть, очистить от кожуры и разделить на дольки. Сыр нарезать небольшими кубиками. Уложить в салатник нарезанные яблоки, перец, мандарины, сыр и отваренные шампиньоны.

Приготовить соус: тщательно перемешать йогурт, горчицу, лимонный сок и мед. Готовый соус залить в салатник и аккуратно перемешать. Перед подачей к столу выложить горкой и украсить дольками мандаринов.

Лобанова Ольга Андреевна (г. Харьков)

Салат «Прелесть»

1 кг картофеля, сваренного в мундире, крупно нарезанного, 4 филе слабосоленой сельди, нарезанной, 150 г сметаны, 150 г маринованной свеклы, нарезанной ломтиками, 250 мл йогурта, 2 луковицы, нарезанные кольцами, 2 ст. ложки водки, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 яблоко, нарезанное тонкими ломтиками, вода, соль, перец, сахар.

Смешать уксус и 2 ст. ложки воды, довести до кипения, добавить лук и еще раз довести до кипения. Смешать сметану, йогурт, водку, все посолить, поперчить и добавить немного сахара. В соус добавить нарезанные картофель, свеклу, яблоко, лук и сельдь. Все перемешать, дать немного постоять.

Гурьева Алла Федоровна (г. Старый Оскол)

Салат «Зима-лето»

Сыр твердый – 300 г, красный сладкий перец – 2 шт., чеснок - 2 средних зубчика, соль по вкусу, майонез.

Сыр натереть на крупной терке, перец нарезать кубиками, чеснок пропустить через пресс. Все перемешать с майонезом, посолить.

Назаров Игорь Иванович (г. Мытищи)

Юмор

23 февраля. Отец - сыну:
- Вова, с праздником!
- Пап, не загадывай. Может быть, еще поступлю...

Бело-розовый салат

400 г вареной нежирной колбасы, 250 г сыра твердых сортов, 1 пучок редиса, 2 луковицы, соль по вкусу, растительное масло.

Колбасу нарезать кубиками, сыр - соломкой, редиску промыть в холодной воде и нарезать кружочками, лук - полукольцами. Все вместе соединить, перемешать и заправить растительным маслом. Поставить для охлаждения в холодильник.

Владимирова Элла Михайловна (г. Серов)

Рыбный салат

Скумбрия в собственном соку (консервы), морковь, яйца, горошек, свежий огурец, сладкий перец, лук, майонез.

Морковь натереть на терке и обжарить, лук мелко нарезать и тоже обжарить. Вареные яйца, огурец и перец мелко нарезать, рыбу размять вилкой. В центр блюда поставить стакан, а вокруг укладывать слои: морковь, рыба, лук, майонез, огурец, перец, яйцо, майонез, горошек. Вынуть стакан из центра и украсить салат.

Гришина Ирина Васильевна (г. Северск)

Оригинальный салат с тунцом

2 банки тунца в масле, 100 г натурального йогурта, 250 г сыра, 100 г майонеза, 1 сладкий желтый перец, 1 большой лимон.

Слить масло из тунца, размять вилкой, посолить, поперчить. Выложить в глубокую тарелку. Лимон очистить от кожуры, нарезать тонкими кольцами, а кольца разделить на сегменты. Выложить лимон на тунца. Сыр натереть на мелкой терке, выложить на лимон. Смешать йогурт с майонезом. Залить этой смесью сыр. Перец нарезать кубиками и посыпать салат, оставить в холодном месте минимум на час.

Молчанова Елена Антоновна (г. Тольятти)

Салат из языка

Отварной говяжий язык, пекинская капуста, цветные сладкие перцы, оливки, соль, белый молотый перец, майонез.

Отварить говяжий язык в течение 2 часов, затем охладить, снять верхнюю пленку (можно взять уже готовый в магазине) и нарезать длинными тонкими полосками. В миску выложить нарезанный язык, сладкий перец (лучше взять трех цветов, красиво выглядит), нашинкованную пекинскую капусту, оливки, нарезанные кружками. Добавить соль, белый молотый перец. Перемешать все ингредиенты. Заправить салат майонезом.

Нестерова Оксана Дмитриевна (г. Кызыл)

Салат «Загадка под шубой»

200 г крабовых палочек, 2-3 средние луковицы, 3-4 средние свеклы, 150-200 г копченого колбасного сыра.

Салат выложить слоями: мелко нарезанные крабовые палочки, майонез, мелко нашинковать лук, майонез, вареную свеклу натереть на крупной терке, майонез, натертый на крупной терке копченый колбасный сыр.

Орехова Амалия Дмитриевна (г. Сергиев Посад)

Быстрый салат

1 банка шампиньонов (400 г), 3-4 помидора, 150-200 г сыра (твердого), 1 луковица, майонез.

Обжарить грибы с луком и остудить, нарезать помидоры кубиками, натереть сыр (можно мелко нарезать соломкой), добавить майонез и все перемешать.

Белякова Татьяна Трифоновна (г. Невинномысск)

Салат с блинами

Блины, кукуруза, мясо (можно курицу), грецкие орехи.

Нарезать блины тонкими полосками, добавить мясо (курицу), орехи и кукурузу. Можно добавить вареные яйца. Заправить салат майонезом.

Костина Ирина Ильинична (г. Ростов-на-Дону)

Осенний теплый салат

200 г креветок, 300 г свежих грибов, 4 свежих помидора, 1 сладкий перец, 2 луковицы, растительное масло.

Креветки обжарить, грибы отварить и обжарить, 2 помидора слегка обжарить, а 2 оставшихся положить свежими, 2 луковицы и перец нарезать и обжарить. Все перемешать, заправить майонезом.

Харитонова Альбина Ильинична (г. Нефтеюганск)

Салат «Рождественский»

300 г ветчины, 3-4 яйца, 100 г шампиньонов, 250 г тертого сыра, 3-4 отварных картофелины, 2 зубчика чеснока, 100 г грецких орехов, 150 г майонеза.

Мелко режем ветчину, утрамбовываем, сверху - тонкий слой майонеза, варенье яйца, майонез. Грибы обжарить и остудить. Утрамбовать и смазать майонезом. Тертый сыр, майонез. Картофель натираем на терке, смешиваем с чесноком (рубленым), смазываем майонезом. Напоследок посыпаем дробленым грецким орехом. Все слои утрамбовать, чтобы были одинаковой толщины. Салат режется на порции, как торт.

Рогова Тамара Львовна (г. Ленинск)

Салат с куриными потрошками

Потроха (печень, сердце, желудок курицы) – 200 г, 200 г отварных шампиньонов, 2 вареных картофелины, 2 соленых огурца, майонез, соль по вкусу, зелень, 1 луковица.

Потроха промыть и отварить до готовности в подсоленной воде, промыть и остудить, нарезать соломкой: огурцы, потроха и картофель. Добавляем мелконарезанный репчатый лук, все выкладываем в салатник, заправляем майонезом и украшаем зеленью.

Артемьева Татьяна Борисовна (г. Брест)

Салат с фасолью

1 б. красной фасоли, 2 красные луковицы, 150 г копченой горбуши, 1/2 б. черных маслин без косточек, растительное (оливковое) масло.

Лук и рыбу нарезать мелкими кусочками, маслины - четвертинками, добавить фасоль, заправить маслом. Дать постоять пару часов.

Горбачева Оксана Анатольевна (г. Обнинск)

Овощная закуска

225 г тертой моркови, 6 ст. ложек оливкового масла, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки нарезанной петрушки, 1 большой зубчик чеснока, толченый, соль и молотый черный перец, 1 зеленый болгарский перец, 1 красный болгарский перец, 1 крупный помидор, нарезанный тонкими ломтиками, 1 ст. ложка нарезанного базилика, 100 г грибов, тонко нарезанных, 2 ст. ложки каперсов, 50 г маслин без косточек, 400 г консервированных артишоков, базилик для украшения.

Тертую морковь залейте кипятком на 45 сек., затем положите в миску. Полейте ее 2 ст. ложками оливкового масла и 1 ст. ложкой лимонного сока, посыпьте петрушкой и половиной толченого чеснока, посолите и поперчите по вкусу. Хорошо перемешайте и выложите морковь в центре большого овального блюда. Из перца удалите семена и нарежьте его полосками. Затем поставьте противень с перцем в разогретый гриль на 5-7 мин. Разложите перец по обеим сторонам моркови, а рядом с ним - ломтики помидоров и посыпьте их базиликом, солью, молотым черным перцем, полейте 2 ст. ложками оливкового масла. Положите в миску грибы, нарезанные тонкими ломтиками. Полейте их оставшимися 2 ст. ложками оливкового масла и 1 ст. ложкой лимонного сока. Добавьте чеснок и каперсы. Посыпьте солью и перцем, хорошо перемешайте и выложите на блюдо. Добавьте к овощам также оливки и артишоки и украсьте зеленью базилика.

К этой закуске в средиземноморском стиле подайте тосты, натертые чесноком и слегка сбрызнутые оливковым маслом.

Игнатова Лариса Дмитриевна (г. Саранск)

Закуска «Лимон Фюрре»

4 лимона, 4-6 консервированных сардин, 8 маслин или оливок, 1 ч. ложка горчицы, 2 ст. ложки сметаны или сливок, соль, свежемолотый перец.

Оформление: икра осетровая или лососевая, петрушка.

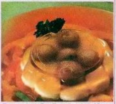
Срежьте верхушки лимонов, чтобы получились «крышки». Удалите мякоть небольшим острым ножом или ложкой. Срежьте тонкий ломтик в нижней части основания: это обеспечит устойчивость лимона. Разомните сардины и тонко нарежьте оливки. Смешайте сардины, оливки, горчицу, сметану и немного лимонной мякоти. Приправьте солью и перцем по вкусу. Наполните лимоны приготовленной смесью. Положите сверху икру, а затем - лимонную «крышечку». Украсьте небольшой веточкой петрушки.

Шубина Людмила Германовна (г. Атяшево)

Заливное с сыром

850 мл бульона, 400 г моркови, 150 г кислой сметаны, 2 ст. л. хрена, 400 г сыра, 5 ч. л. желатина, 2 пучка зелени, сладкий красный перец, листья салата, черный перец горошком.

Морковь нарежьте ломтиками. Разведите желатин и добавьте его в горячий бульон. Немного бульона налейте в форму и поставьте на 20 мин. в холодильник. Когда он застынет, уложите слой моркови, зелени, ломтиков сыра, посыпьте черным перцем, залейте бульоном и снова поставьте в холодильник. Повторяйте эту операцию, пока не заполните всю форму, а затем уберите ее в холодильник на ночь. Хрен смешайте со сметаной и сладким перцем. Выложите на тарелку листья салата. Форму с заливным на минуту поставьте в горячую воду. Выньте заливное и переложите на листья салата, подавайте с хреном.



Селиверстова Эля Геннадьевна (г. Муром)

Закуска «Шалтай-Болтай»

Осторожно разбейте несколько яиц (6-7 шт.) и слейте отдельно в разные миски белки и желтки. Желтки взбейте до однородной консистенции, добавьте в них мелкорубленые зелень укропа и зубчик чеснока, специи по вкусу, немного тертого сыра. Возьмите целлофановый пакет, смажьте слегка изнутри оливковым маслом, налейте в него желтки, опустите ниточку с узелком на конце, но так, чтобы один конец опустился на самое дно желтковой массы, а другой конец торчал наружу. Завяжите мешочек, стараясь придать ему шарообразную форму. Подготовленный мешочек со смесью погрузите в кипящую воду и варите 10-15 минут. Затем охладите, разверните и выньте большой «желток» с ниткой. Неровности зачистите ножом, но это необязательно – перед вами начинка.

В другой целлофановый мешок, но уже большего размера, налейте белки (взбивать их не надо и даже перемешивать не стоит), опустите в них «желток», держа его за нитку. Но так, чтобы он не опустился на дно белковой массы. Пакет сам вытянется и примет «яичную» форму. Мешочек завяжите, придавая ему форму яйца, и опустите в кипящую воду. Варите 10 минут. Готовое яйцо-великан охладите, неровности зачистите. Выложите его на большое блюдо, украшенное листьями салата и посыпанное зеленью. Гостям можно сказать, что это яйцо динозавра.

Князева Оксана Ильинична (г. Нефтекамск)

Закуска «Пенечки»

400 г крабовых палочек, 6 яиц, 1/2 ст. молока, 1 пучок петрушки, соль, перец, 150 г маринованных шампиньонов, растительное масло, майонез, кетчуп.

Яйца, молоко, нарезанную петрушку, соль, перец взбить в омлетную массу. Нарезать крабовые палочки тонкой соломкой. Промазать сковороду растительным маслом, разогреть, налить омлетную массу, сверху насыпать крабовую соломку и запекать в разогретой духовке 8-10 минут. Теплый омлет свернуть рулетом и разрезать на широкие ломтики - «пеньки». Залить «пенечки» смесью из майонеза и кетчупа и украсить маринованными грибами.

Беспалова Елена Валерьевна (г. Орехово-Зуево)

Закуска «Игрушки»

Помидоры (одинаковые по размеру) - 7-8 шт., куриное мясо - 200 г, грибы (вареные или жареные) - 200 г, яйца - 2 шт., сок 1/2 лимона, зелень петрушки или укропа, перец черный молотый, соль по вкусу.

У помидоров срезать верхнюю часть, аккуратно выбрать мякоть. Помидоры посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона и наполнить фаршем, приготовленным из мелких кусочков жареного куриного мяса, грибов и помидорной мякоти. На каждый помидор положить кружочек сваренного вкрутую яйца. Помидоры разложить на тарелочках и украсить зеленью.

Фокина Светлана Сергеевна (г. Кисловодск)

Закуска «Шарики»

2-3 картофелины, 1-2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. молотого красного перца, 1 пучок зелени укропа, густая сметана, кокосовая стружка.

Картофель сварить «в мундире», очистить и натереть на крупной терке, чеснок пропустить через пресс, зелень порубить. Смешать зелень, картофель, перец, чеснок, 1 ч. л. кокосовой стружки. Сформировать шарики и обваляйте их в стружке. Украсить болгарским сладким перцем по своему вкусу.

Уварова Галина Юрьевна (г. Серпухов)

Закуска «Пани Моника»

Эта закуска хороша в любое время года, особенно когда собирается хорошая компания.

Черный хлеб, яйца, сваренные вкрутую, соленая килечка (можно заменить селедкой), майонез.

Черный хлеб нарезать ломтиками толщиной приблизительно в 1 см, затем вырезать формочкой кружки (можно использовать для этой цели стопочку или рюмочку). В таком виде хлеб обжарить до золотистой корочки на растительном масле. Такими же кружками нарезать вареные яйца и уложить их на слегка хрустящий хлеб. На яичный кружок выложить колечком заранее выпотрошенную кильку (или кусочек селедки). Внутрь колечка из кильки капните немного майонеза, чтобы украсить закуску и придать ей законченный вид.

Все готово! Можно подавать к столу. Это блюдо имеет неизменный успех всегда, везде и у всех. Советую приготовить.

Доронина Ольга Петровна (г. Старый Оскол)

Юмор

15 февраля День Святого Опомнившегося.
В этот день принято извиняюще улыбаться, разводить руками и забирать назад кольца. Цветы и шоколад в качестве утешения можно оставить, но не всегда - если шоколад вкусный, то, извиняясь, слопать.

Закусочный рулет из омлета

Яйца - 4 шт., майонез - 125 г.

Для начинки: плавленый сырок - 2 шт., морковь - 1 шт., чеснок - 1 зубчик, укроп - 1 пучок, майонез - 125 г.

Для приготовления рулета нужно взбить яйца с майонезом, добавить соль и вылить массу на заранее разогретый противень, намазанный растительным маслом. Выпекать до образования светло-коричневого цвета. Края отогнуть, чтобы не приставали. Перед приготовлением рулета начинку перемешать и поставить в холодильник. На теплый яичный блин намазать начинку и свернуть в рулет. Поставить на холод. Перед подачей нарезать ломтиками и красиво уложить на тарелку.

Крюкова Татьяна Матвеевна (г. Щекино)

Грудинка «Яблочный цвет»

Отвариваем в подсоленной воде 500 г мяса с добавлением 4 горошин черного перца, 1 лаврового листа, 1 луковицы, 1 гвоздики. Яблоко чистим и натираем, затем добавляем столько же тертого хрена, уксус, растит. масло, 2 ч. л. сливок, соль, сахар, хорошо перемешиваем. Подаем грудинку с яблочным соусом и вареным рисом или картофелем.

Фрякина Надежда Борисовна (г. Родники)

Куриные ножки «Хмельные»

4 куриные ножки, 1/2 ст. белого вина, 2 ст. л. растит. масла, 1/2 ст. л. сливочного масла, 500 г соленого шпика, 1 ст. л. томат-пасты, 1/2 ст. воды, 1 луковица, 3 дольки чеснока, щепотка черного молотого перца, соль.

Ножки вымыть, посолить и немного обжарить на растит. масле. В кастрюлю положить сливочное масло, мелко нарезанный лук и чеснок, обжарить их до золотистого цвета. Добавить томат-пасту, перец, воду, хорошо перемешать и довести до кипения. В кипящую массу положить куриные ножки, влить часть вина и тушить под крышкой на небольшом огне. Время от времени помешивать и подливать небольшими порциями вино. В конце приготовления добавить мелко нарезанное сало, растопленное на сковороде. Подать на стол с отварным картофелем или рисом.

Комисарова Вера Дмитриевна (г. Томск)

Скумбрия «Морячка»

700 г скумбрии, 200 г сыра, 2 стручка болгарского перца сладкого, 2 свежих помидора, 1/2 ст. растит. масла, 2 ст. л. толченых сухарей, немного зелени петрушки, 1 луковица, соль и перец.

Подготовленную рыбу натрите солью и перцем, обваляйте в сухарях. Смажьте маслом сковороду и положите туда рыбу, сверху украсив кольцами лука, болгарского перца и помидора. Подлейте в сковороду немного воды и запекайте рыбу в духовке до полной готовности. Затем посыпьте готовую рыбу сыром, нарезанным соломкой, и измельченной зеленью.

Бурова Алла Андреевна (г. Витебск, Беларусь)

Судак в соусе

500 г судака, 1 ст. л. топленого масла, соль.

Соус: 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. бульона, 1 ст. рубленых и поджаренных шампиньонов, 1 луковица, 1/2 ст. сметаны.

Рыбу почистить, разрезать на куски, положить на сковороду с растопленным маслом, посолить, поставить в нагретую духовку и запечь. В глубокой сковороде растереть муку и масло, залить бульоном, довести до кипения, добавить поджаренные шампиньоны, мелкорубленый и поджаренный до светло-золотистого цвета лук, сметану. Когда соус закипит, залить им рыбу. Подать на стол горячим.

Мамонтова Лидия Вадимовна (г. Уфа)

Свиные рулеты «Вкусняшка»

5 ломтиков свинины, 3 яблока, 100 г чернослива, 1 ст. сливок, немного сливочного масла, 1 ст. бульона, соль, крахмал по вкусу.

Каждый из кусочков мяса отбейте до 5-7 мм в толщину. Чернослив промойте и обдайте кипятком. Обсушите. Яблоки промойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте фрукты маленькими кусочками. Выложите на ломтики мяса чернослив, кусочки яблок, сверните в рулеты, завяжите их ниткой. Рулеты обжарьте на растопленном масле, посолите. Добавьте воду, тушите до готовности, закрыв крышкой. В сливках разведите крахмал, смешайте их с жиром, оставшимся в сковороде. Снимите нитки с готовых рулетов, нарежьте их кусочками. Полейте соусом и подайте к столу с гарниром.

Одинцова Вера Андреевна (г. Сургут)

Цыплята «Нарядные»

2 тушки цыплят, 500 г тертого сыра, 2 ст. л. сливочного масла, 10 морковок, 400 г вареных грибов, 4 помидора, 1 головка чеснока, несколько горошин черного перца.

Обработанных цыплят варить в скороварке вместе с морковью, черным перцем и солью. Примерно через 1 ч., когда цыплята разварятся, достать их и отделить мясо от костей. Выложить на противень мелко нарезанную морковь, грибы, натертые на терке помидоры, рубленый чеснок. Налить примерно 1 ст. бульона и положить поверх овощей кусок сливочного масла. Поперчить. Сверху выложить мясо цыпленка и накрыть его плотным слоем тертого сыра. Блюдо подрумянивать в духовке мин. 15. После образования хрустящей корочки блюдо готово. Подавать горячим на блюде.

Корнилова Светлана Степановна (г. Чернушка)

Судак с помидором «Аппетитно!»

200 г филе сома или судака, 1/2 лимона, 1 помидор, соль, перец горошком.

Рыбное филе промойте, обсушите салфеткой, посолите и поперчите. Лимон и помидор нарежьте кружочками и сделайте «бутерброды», уложив на каждый кусочек рыбы по дольке лимона и помидора. Каждую «слойку» заверните в фольгу и хорошо защепите края. Нагрейте духовку до 180°С, выложите рыбу в фольге на противень и томите до готовности. Проткните мин. через 15 вилкой фольгу и проверьте готовность рыбы. Подавайте к столу с зеленым горошком или картофельным пюре.

Симонова Наталья Игоревна (г. Венев)

Карп «Король стола»

2 крупных карпа, 1/2 ст. риса, 2 крупные моркови, 2 луковицы, 5 помидоров, 250 г майонеза, красный перец, соль по вкусу, 2 ст. л. растит. масла.

Карпов почистить, промыть, сделать небольшой надрез на брюшке, начиная от головы, вынуть внутренности, промыть еще раз, натереть снаружи и изнутри солью и перцем, оставить на 30 мин., чтобы впитались специи. Затем наполнить брюшко начинкой и зашить суровой ниткой.

Для начинки: отварить рис, добавить спассерованные морковь и лук, перемешать. Смазать начиненную рыбу майонезом, положить на противень, обложить по бокам дольками помидоров и поставить в горячую духовку. Запекать мин. 40. При подаче на стол запеченную рыбу выложить вместе с помидорами на блюдо, украсить зеленью.

Константинова Ольга Алексеевна (с. Надежда)

Трубочки из телятины с ветчиной

500 г мякоти телятины, 200 г ветчины, 2 вареных яйца, 2 ст. воды, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль, 2 ч. л. муки, 2 ст. л. сливок или сметаны, рубленая зелень.

Мясо нарезать тонкими ломтиками и отбить. Ветчину нарезать брусочками, яйца разрезать пополам. На каждый ломтик мяса положить ветчину и половину яйца, мясо свернуть в трубочки и закрепить зубочисткой. Трубочки обжарить в горячем масле, затем залить указанным количеством жидкости и добавить приправы. Тушить под крышкой примерно 1 ч. Затем трубочки достать и удалить зубочистки. В жидкость, в которой тушились трубочки, добавить муку, сметану и зелень. Трубочки подать на стол под соусом. Гарнир - отварной рассыпчатый рис или жареный картофель.

Никонова Антонина Геннадьевна (г. Назарово)

Рыба в сырно-сливочном соусе

500 г филе рыбы, 1 ст. 20% сливок, 200 г твердого сыра, зелень по вкусу, соль, перец.

Рыбу нарезать небольшими кусочками. Посолить, поперчить. Сыр натереть на средней терке. Зелень мелко нарезать. Смешать сливки, сыр, зелень. Рыбу выложить в форму для запекания. Залить сливочно-сырным соусом. Поставить в духовку. Запекать при 180°С в течение 40 мин.

Брагина Любовь Романовна (г. Бугуруслан)

Рыба в сырно-сливочном соусе

500 г филе рыбы, 1 ст. 20% сливок, 200 г твердого сыра, зелень по вкусу, соль, перец.

Рыбу нарезать небольшими кусочками. Посолить, поперчить. Сыр натереть на средней терке. Зелень мелко нарезать. Смешать сливки, сыр, зелень. Рыбу выложить в форму для запекания. Залить сливочно-сырным соусом. Поставить в духовку. Запекать при 180°С в течение 40 мин.

Брагина Любовь Романовна (г. Бугуруслан)

Свинина, запеченная с грибами

300 г свиной вырезки, 300 г свежих грибов, 1 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 0,5 л молока, 100 г сыра, зелень, соль, перец.

Свиную вырезку посолить, посыпать перцем и обжарить целым куском со всех сторон до мягкости. Немного охладить, разрезать на порции и уложить в смазанный маслом сотейник. На мясо ровным слоем кладут тушеные грибы, заливают все это разведенными в молоке яйцами, посыпают тертым сыром, зеленью петрушки и запекают в духовке. Подавать на стол в горячем виде с отварным картофелем.

Лаврентьева Нина Семеновна (г. Туринск)

Ребра в медовом соусе

700 г свиных ребер, 250 г классического томатного соуса, 3 зубчика чеснока, 100-150 мл сухого красного вина, 0,5 кубика куриного бульона, 1 ст. ложка меда (с верхом).

Ребра отварить в чуть подсоленной воде до полной готовности (чтобы почти отставали от кости). Отдельно готовим соус: смешиваем томатный соус, вино, раскрошенный бульонный кубик, мед. Тушим 10 мин., пока соус не загустеет и не начнет «пыхтеть». После этого выдавливаем в соус чеснок, перемешиваем и сразу кладем в соус ребра. Тушим 3-4 минуты (не больше). Подаем блюдо горячим.

Мужчины от этого мяса в восторге.

Наумова Анжела Вадимовна (г. Подольск)

Куриные окорочка с орехами

4 куриных окорочка, 2 яйца, 3 ст. л. соевого соуса, 5 ст. л. хереса, мука, грецкие орехи, молотый имбирь на кончике ножа, масло, перец.

Куриные окорочка натереть имбирем и перцем, положить в соевый соус. Дать стечь излишкам соуса, посолить. Затем обвалять сначала в муке, а потом в смеси сырого яйца и мелкорубленых грецких орехов и обжарить до готовности в большом количестве жира.

Шарова Наталья Анатольевна (г. Челябинск)

Телятина по-казачьи

800 г телятины, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 ст. томатного соуса, 100 г грибов, 1/2 ст. белого вина, 1/4 ст. растит. масла, 1 луковица, сок 1 лимона, морковь, сельдерей, душистый перец, соль.

Мясо нарезать тонкими ломтиками и залить маринадом, приготовленным из вина, сливочного масла, лимона, нарезанных колечками овощей и приправ, посолить и оставить в холодном месте на несколько часов. Вынуть мясо из маринада, обсушить его на салфетке и поджарить в кипящем масле. Добавить нарезанные соломкой грибы и томатный соус, залить соком лимона и бульоном и кипятить еще 15 мин. Подать на стол горячим.

Гуляева Валентина Павловна (г. Хабаровск)

Куриная колбаска

Филе курицы - 0,5 кг, жир куриный или свиной - 100 г, соль, перец, специи, 1 зубчик чеснока, растительное масло.

Филе с жиром пропустить через мясорубку дважды, добавить специи, соль, перец. Чеснок натереть на мелкой терке. Все перемешать. Разделить на 2 части и каждую сформовать в виде колбаски и завернуть в фольгу. Поместить в кастрюльку с кипящей водой, проварить 25 минут. Остудить, развернуть и обжарить на подсолнечном масле в сковороде. Есть как обыкновенную колбасу.

Дементьева Алла Сергеевна (г. Киселевск)

Мясной деликатес

Фарш смешанный – 1 кг, 2 яйца, лук репчатый – 200 г, морковь – 200 г, цветная капуста, чеснок, специи, соль по вкусу.

Почистить морковь и лук, обжарить на небольшом количестве растительного масла. Фарш посолить, добавить специи, чеснок, 2 сырых яйца и выложить туда поджарку. Цветную капусту отварить в слегка подсоленной воде до неполной готовности. На пищевую фольгу выложить фарш продолговатой лепешкой, на середину выложить соцветия капусты и сформировать рулет, завернув капусту в фарш и затем в фольгу. Выпекать в прогретой духовке минут 40. Дать остыть, красиво нарезать.

Очень вкусно! Подавать можно с кетчупом или любым соусом.

Капустина Виктория Андреевна (г. Норильск)

Юмор

Глобальная несправедливость заключается в том, что количество красных дней в календаре еще не сравнялось с количеством черных, и с этим надо что-то делать!

Курица с миндалем

Куриное филе или кусочки курицы, сливки или молоко, толченый миндаль, соль или бульонный кубик.

За полчаса или даже меньше можно приготовить это блюдо, которым не будет стыдно угостить гостей.

В глиняную посуду или сковороду с высокими стенками кладем, желательно, крупные кусочки курицы, затем заливаем сливками или молоком, чтобы курица была покрыта чуть больше, чем наполовину, засыпаем толченым миндалем и посыпаем растертым бульонным кубиком. Ставим в разогретую духовку и готовим примерно 30 минут.

Юдина Екатерина Игоревна (г. Междуреченск)

Курица «Хрустинка»

1 ст. л. дижонской горчицы, 1 веточка тимьяна, 1 зубчик чеснока, 6 куриных грудок без косточек, 1 ст. л. оливкового масла, 1 тонко нарезанный лук-порей, 2 банки консервированной белой фасоли, 100 г тертого сыра, 1 лимон.

Смешать горчицу, листья тимьяна и чеснок, приправить. Намазать смесью куриные грудки между кожей и мясом. Нагреть большую непригораемую сковороду и обжарить курицу на довольно слабом огне в течение 20 мин., не переворачивая, до хрустящей корочки и готовности курицы. Тем временем нагреть масло в сковороде и обжарить лук-порей в течение 5 мин. до мягкости. Добавить фасоль и прогревать 4 мин. Затем добавить сыр и готовить, постоянно помешивая, пока сыр не растает. С помощью толкушки сделать фасолевое пюре. Приправить, если необходимо, и разделить фасоль по 4 тарелкам. Выдавить на курицу лимонный сок, разрезать каждый кусок пополам и положить поверх пюре кожей вверх. Украсить тимьяном и подавать.

Прохорова Маргарита Абрамовна (г. Арзамас)

Мясо по-скифски

Куриное филе или свиное, шампиньоны, лук, майонез или сливки, сыр.

Мясо нарезаем и отбиваем. Солим и перчим по вкусу. В центре каждой отбивной выкладываем примерно 2 ст. ложки шампиньонов, обжаренных с луком. Поливаем 1 ч. ложкой сливок или майонеза, трем немного сыра. Каждую отбивную выкладываем на фольгу и поднимаем края фольги вверх, формируя что-то типа «узелка». Далее эти порционные «узелки» запекаем в духовке около 30 минут.

Лапина Олеся Викторовна (г. Батайск)

Мясо «По-охотничьи»

450 г грибов, 300 г свинины, 300 г майонеза или сметаны, 1 маленькая луковица, 3 ст. ложки муки, 1/2 ст. молока, 200 г тертого сыра.

Грибы обжарить до готовности, мясо обжарить на сильном огне 5 мин. Майонез смешать с мукой, молоком, мелко нарезанным репчатым луком, с тертым сыром, добавить соль по вкусу. Мясо смешать с грибами, выложить на сковороду (маслом сковороду не мазать), все залить получившейся смесью, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Блюдо будет готово, когда поменяет цвет на более темный. За 5 мин. до окончания готовки посыпать блюдо тертым сыром.

Жданова Мария Матвеевна (г. Волгодонск)

Отбивная с сыром и грибами

1 кг мяса, 3 ст. л. сливочного масла, 500 г помидоров, 100 г сыра, 300 г грибов, 1 ст. белого соуса, 2 ломтика белого хлеба, зелень петрушки, соль, перец.

Поджарить бифштексы до готовности. Помидоры нафаршировать измельченным хлебом и тертым сыром. Тушить на масле ножки грибов. При подаче бифштексы положить на гренки, обложить фаршированными помидорами и тушеными грибами. Все посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Устинова Лариса Владимировна (г. Уфа)

Стейк «Для любимого»

4 стейка из говяжьей вырезки, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки томат-пасты, 1/2 ст. сухого красного вина, 1/2 ст. куриного бульона.

Стейки посолить и обжарить на оливковом масле в нагретой сковороде, потушить до готовности. Переложить на блюдо, накрыв фольгой. Обжарить лук в той же сковороде, добавить чеснок и жарить еще минутку. Добавить томат-пасту, вино, довести до кипения. Влить бульон, прогреть. Полить стейки винным соусом, украсить зеленью.

Кулагина Наталья Васильевна (г. Новотроицк)

Свинина в сухарях

500 г филе свинины, 2 ст. л. масла, 2 моркови, 1 яйцо, 1/2 ст. томатного соуса, 2 ст. бульона, 1/2 ст. сухарей, петрушка, перец, лук, лавровый лист.

Свинину варить целым куском в двух стаканах овощного бульона с приправами и солью в течение 15 мин. Затем вынуть мясо, нарезать тонкими ломтиками, запанировать в сухарях и обжарить на масле с обеих сторон. Подать на стол с овощным гарниром и острым томатным соусом.

Дьячкова Галина Никифоровна (г. Черкесск)

Роковая курица

8 куриных ножек или бедрышек, 5-6 крупных луковиц, растительное масло, соль, белый перец по вкусу.

Куриные ножки или бедрышки натереть солью и перцем. Лук нарезать крупными кубиками. На дно кастрюли или сотейника налить растительного масла так, чтобы масло покрыло дно тонким слоем. Выложить кусочки курицы в кастрюлю, сверху засыпать лук и налить немного воды так, чтобы она доходила до половины курицы. Закрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, уменьшить огонь, но так, чтобы вода постоянно кипела. Крышку плотно не закрывать, чтобы вода медленно выкипала. Курицу держать на огне 2-3 часа до полного выкипания воды. Лук должен превратиться в мягкое пюре. Блюдо вкусно и в холодном, и в горячем виде. На гарнир хорошо подать отварной рис или картофельное пюре.

Зиновьева Елена Евгеньевна (г. Новый Уренгой)

Сливочный рис с креветками

350 г длиннозерного риса, 1 ст. л. оливкового масла, 8 нарезанных перьев зеленого лука, 6 полосок нарезанного бекона, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, 6 ст. л. сметаны или сливок, 150 г креветок, нарезанный шнитт-лук для украшения.

Отварить рис до готовности. Тем временем нагреть масло в сковороде и обжарить зеленый лук, бекон и чеснок в течение нескольких минут. Добавить сметану и перемешать на слабом огне. Затем добавить креветки и 2 ст. л. воды, тушить 3-4 мин., пока креветки не станут матовыми. Приправить солью и перцем и подавать с рисом, посыпав шнитт-луком.

Кононова Анна Тихоновна (г. Обнинск)

Отбивная с вином и яблоками

1 кг отбивных с косточкой, соль, перец, 1 дес. ложка корицы, 2 гвоздики, 1/4 л красного вина, 2 яблока.

Разогреть духовку до 200°С. Мясо натереть солью и перцем, положить в сотейник жирной частью вниз. Полить 1/8 л кипящей воды, жарить около 10 мин. в духовке.

Мясо перевернуть, добавить корицу, гвоздику, красное вино. Запекать 30 мин., затем добавить нарезанные кусочками яблоки. Жарить еще 60 мин. в духовке при 180°С. Постоянно поливать мясо выделяющимся соком.

Кириллова Галина Григорьевна (г. Миасс)

Курица «Прованс»

1 выпотрошенная и вымытая курица, 100 г майонеза, по 1 веточке розмарина, эстрагона, тимьяна, 1 лимон, разрезанный на 4 части, 4 мелко нарезанных зубчика чеснока, цедра 1 лимона.

Гарнир: 500 г молодого картофеля, 2 ст. л. растительного масла, французский багет.

Разогреть духовку до 190°С. Положить половину трав внутрь курицы и выложить ее на противень. Нарезать оставшиеся травы и перемешать с майонезом, чесноком и лимоном. Половину майонеза намазать на курицу и запекать в течение 1 часа 20 мин. Дать постоять в течение 15 мин. перед тем, как разрезать и подавать. Приправить картофель и полить его маслом. Запекать в течение 40 мин. в отдельной форме одновременно с курицей. Подавать курицу с хрустящим хлебом, салатом, картофелем и оставшимся майонезом.

Гришина Ирина Васильевна (г. Северск)

Мясо под шубой

0,5 кг свинины или говядины, 5 яиц, 1/2 ст. муки, 2 луковицы, 2 средних морковки, 2 ст. ложки майонеза, соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить. Яйца взбить, посолить, поперчить. Кусочки мяса окунуть в яйца, обвалять в муке, снова в яйца и обжарить на растительном масле. Обжаренные кусочки уложить в чугунок слоями: слой мяса, слой нарезанного полукольцами лука, слой натертой на терке моркови. Сверху залить майонезом, добавить воду и тушить до готовности.

Потапова Наина Геннадьевна (г. Одинцово)

«Свинья в апельсинах»

1 кг свинины, 3 апельсина, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки, соль, перец.

Очистить апельсины и нарезать цедру тоненькими ломтиками. Поварить их 10 минут в 1 ст. кипятка. Подрумянить на масле свинину, посолить, поперчить, тушить 20 мин., разделить апельсины на четвертинки, очистить от белой кожицы. Вынуть из кастрюли цедру, охладить отвар и смешать с мукой. Обложить мясо четвертинками апельсинов, посыпать сахаром, полить смесью муки с отваром, закрыть и тушить 10 мин., выложить мясо на блюдо, украсить остатками апельсинов и полить соусом, образовавшимся при тушении.

Хохлова Тамара Николаевна (г. Ковров)

Острая курочка с персиками

1 курица или окорочка, тертая цедра 2 лимонов, тертая цедра 2 апельсинов, сок 1/2 лимона, 1 очищенная и нарезанная маленькая луковица, 1 толченый зубчик чеснока, 100 г размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка карри, 6 ст. ложек апельсинового сока, соль и молотый черный перец, 25 г сливочного масла, 2 больших персика, разрезанных пополам, с вынутыми косточками.

Лимонную и апельсиновую цедру поместите в глубокую миску, туда же налейте лимонный сок. Добавьте лук, чеснок, масло, карри и апельсиновый сок. Обильно посолите и поперчите, затем взбейте до образования однородной массы. Охладите. Натрите полученной смесью курицу с внешней и внутренней стороны. Нанесите 3 ст. ложки апельсинового сока под кожу курице, оставшейся частью смажьте птицу сверху. Оставьте 3 ст. ложки сока для персиков. Положите курицу на металлическую решетку над противнем (в разогретую до 200 градусов духовку). Жарьте в течение 45 минут, периодически поливая курицу жиром, пока не выпарится сок. Наполните внутреннюю часть персиков оставшейся смесью и положите на противень примерно за 15 минут до того, как курица пропечется. Выньте из духовки. Подавайте птицу с персиками. Сверху залейте соком, оставшимся от апельсиновой смеси.

Нестерова Оксана Дмитриевна (г. Кызыл)

Свинина в пикантном соусе

500 г свинины, соль, 3 горошины перца, 1 луковица, 1 лавровый лист, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка томат-пюре, 1 ст. ложка горчицы, 1 соленый огурец.

Свинину нарезать кубиками, залить 1,5 л холодной воды, добавить специи, нарезанный лук, лавровый лист и поставить варить до мягкости. Муку развести небольшим количеством холодного бульона, поставить на огонь и, постоянно помешивая, влить процеженный бульон. Избыточному количеству жидкости дать вскипеть, после чего соус снять с огня, добавить томат-пюре, горчицу и нарезанный кубиками соленый огурец. Мясо положить в соус и подать с отварным картофелем.

Гурьева Алла Федоровна (г. Старый Оскол)

Печень «Отменная»

2 ст. л. оливкового масла, 150 г телячьей печени, 1 крупная красная луковица, 200 мл красного вина.

Нагреть 1 ст. л. масла в сковороде. Обжарить печень на большом огне в течение 1 мин. с каждой стороны, переложить на тарелку. Добавить оставшееся масло в сковороду. Обжарить луковицу на среднем огне в течение 2-3 мин. до мягкости. Добавить красное вино и приправить солью и черным перцем. Увеличить огонь, готовить 2-3 мин., пока вино немного не загустеет и не выпарится наполовину. Вернуть в сковороду печень. Готовить 1 мин., пока печень не прогреется. Подавать с хрустящим хлебом и зеленым салатом.

Моисеева Анна Аркадьевна (г. Коломна)

Юмор

- Дорогой юбиляр! Я хочу поднять этот бокал за Вас!
- Спасибо, конечно, но я пока и сам в состоянии поднять свой бокал...

Шухрут

300 г говядины, 200 г свинины, 2 ст. риса, 1/2 кочана капусты, морковь, лук, соль, приправы по вкусу.

Морковь мелко режется или трется на терке и вместе с нарезанными полукольцами луком обжаривается на сковороде на растительном масле.

Мясо промывается и режется кусочками, кладется в жаровню и варится до полуготовности. Рис промывается, заливается 6 ст. воды и готовится до полуготовности. Это все можно делать одновременно, так потратится меньше времени на приготовление блюда. В поджаренную морковь с луком кладется капуста и тушится. Из мяса сливается вода, рис промывается холодной водой. Все кладется в жаровню в следующем порядке: мясо, рис, зажарка, соль. Тушится 30-40 минут на растительном масле. Потом туда добавляются специи, только ни в коем случае не кладите свежую или сушеную зелень, иначе это испортит вкус. Тушить до полного приготовления. Это блюдо можно кушать как в горячем, так и в холодном виде. Очень вкусно и красиво выглядит на праздничном столе.

Терентьева Ольга Георгиевна (г. Новошахтинск)

Русское жаркое

200-300 г говядины, 4-5 картофелин, 1 луковица, 2 ст. ложки топленого или сливочного масла, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка сметаны, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очистить картофель, вымыть, нарезать кубиками, обжарить на масле. Нарезать лук кольцами, обжарить на масле до золотистого цвета. Нарезать мясо кусочками, обжарить на масле с обеих сторон до образования румяной корочки. В глиняный горшок положить мясо, картофель, лук, коренья, нарезанные кубиками и обжаренные на масле, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, влить немного бульона. Тушить в духовке 30 мин. Минут за 10 до окончания приготовления залить жаркое сметаной, посыпать мелкорубленым чесноком, зеленью укропа, петрушки. Подавать жаркое с салатом из свежих овощей, солеными огурцами, квашеной капустой, зеленью.

Артемьева Татьяна Борисовна (г. Брест)

Курица, запеченная в йогурте

Довольно необычное блюдо с Крита. Получающаяся подливка послужит прекрасным соусом к рису, с которым хорошо подавать эту курицу.

2 лимона, 1,5 кг целая выпотрошенная курица, 3 ст. л. оливкового масла, 100 г растопленного сливочного масла, 500 г густой сметаны или греческого йогурта, 3 средних яйца.

Натереть цедру лимонов, затем выдавить сок. Снаружи полить курицу лимонным соком, внутри натереть лимонной цедрой. Поставить курицу на неметаллическое блюдо, накрыть и поставить в холодильник на 2-3 часа. Разогреть духовку до 220°С. Переложить курицу в форму для духовки. Сверху залить оливковым и сливочным маслом, добавить 100 мл воды и приправить по вкусу. Запекать 20 мин. Снизить температуру духовки до 180°С и запекать еще 35 мин. Тем временем соединить йогурт, яйца и 5 ст. л. воды в миске, взбить. Залить смесью курицу и вернуть в духовку на 15 мин., или пока йогурт не загустеет. Сразу подавать.

Кошелева Ирина Вадимовна (г. Первоуральск)

Мясо с пряностями

Свиная вырезка - 400 г, свежие шампиньоны - 300 г, лук репчатый - 1 шт., орехи грецкие - 1 ст., масло растительное или топленое, пряности.

Мясо нарезать небольшими ломтиками, посолить, поперчить и обжарить на раскаленном масле 2-3 минуты до образования золотистой корочки. Лук нарезать полукольцами и обжарить вместе с мясом. Когда лук станет золотистого цвета, добавить грибы, нарезанные пластинками. Жарить на медленном огне до полного выпаривания воды из грибов. За 5 минут до готовности положить мелкорубленые грецкие орехи. Добавить специи по вкусу, например, хмели-сунели.

Агафонова Любовь Сергеевна (г. Ревда)

Свиные розеты

600 г свинины, 50 г топленого свиного сала, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 15 маслин, 150 г шампиньонов, 200 г картофеля, 100 г помидоров, 100 г хлеба, 3 ст. л. белого вина, 1 ст. л. томат. пюре, щепотка черного перца, соль.

Взять филейную часть или корейку, нарезать кусками в виде котлет (розеты), но без кости, слегка отбить, посыпать солью, черным перцем и жарить на свином сале. Лук и маслины припустить с маслом до мягкости. Шляпки свежих грибов отварить. Выемкой сформовать из сырого картофеля «орешки» и поджарить. Готовые розеты уложить на обжаренные на масле хлебные крутоны, а на них нарезанные ломтиками и обжаренные помидоры. Остальной гарнир разложить вокруг мяса букетами. Розеты полить соусом, который готовится так: в жир, в котором жарились розеты, добавить томат-пюре, вино и немного мясного сока, проварить 5-10 минут, а потом процедить через сито. Отдельно подать салат, лучше всего овощной.

Харитонова Альбина Ильинична (г. Нефтеюганск)

Курица «Самба»

3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. рубленой свежей петрушки, 2 ст. л. паприки, 1,7 кг курицы, 1/2 апельсина.

Разогреть духовку до 190°С. Соединить масло, петрушку и паприку. Втереть по всей поверхности курицы. Разрезать апельсин пополам и положить внутрь. Положить курицу в форму грудкой вниз, смазать оставшимся маринадом и запекать 20 мин. Перевернуть курицу и запекать 1 час 10 мин, поливая каждые 15-20 мин. Курица готова, когда из нее течет прозрачный сок, если проткнуть ее.

Белякова Татьяна Трифоновна (г. Невинномысск)

Рагу «С любовью»

Лук, чеснок, мясо (желательно карбонад), сыр, сладкая кукуруза, морковь, зеленый горошек, картофель, молоко, петрушка или укроп, майонез.

Лук мелко нарезать и спассеровать, добавить тертую морковь и потушить до готовности. Мясо отбить, обжарить до золотистой корочки, залить 150 г майонеза. Картофель нарезать ломтиками. В кастрюлю выложить мясо, лук с морковью, 1 зубчик чеснока, 1 б. консервированной кукурузы и картофель. Залить молоком до верха, тушить 40 мин. Добавить зеленый горошек и тертый сыр, тушить 5 мин., выключить газ и дать настояться 10 мин. Добавить петрушку или укроп по вкусу. Солить после подачи на стол.

Орехова Амалия Дмитриевна (г. Сергиев Посад)

Рулетики «Грибнички»

1 кг говядины, 1 луковица, 150 г соленых или отварных грибов, 50 г шпика, 2 ст. л. растительного масла, 1,5 ст. грибного отвара или воды, 1 ст. л. муки, 1-2 ст. л. сметаны, томатный соус, соль, перец, зелень петрушки.

Говядину разрезать на порционные куски, отбить, каждый кусок посыпать солью и перцем, нашинкованным луком и грибами, шпиком, зеленью петрушки, свернуть рулетиками и обвязать ниткой. Рулетики подрумянить на разогретом масле, подлить воду или отвар и тушить до готовности. Если грибов или лука оказалось больше, чем требовалось, их следует добавить в соус. Готовые мясные рулеты вынуть, нитки удалить. В отвар, где тушились рулеты, добавить муку и томат-пюре, прокипятить, в конце положить сметану. Подать на стол на отдельном блюде. Соус налить в соусник. Гарнировать жареным или отварным картофелем, тушеными овощами.

Некрасова Ольга Алексеевна (г. Пятигорск)

Мясо по-абхазски

1 кг мяса, 150 г майонеза, 6 яиц, 4 ст. ложки крахмала, соль, перец по вкусу, растительное масло для жарки.

Мясо нарезать мелкими кубиками. Смешать с остальными ингредиентами. На сковороде разогреть масло, выкладывать мясо столовой ложкой. Жарить как оладьи.

Муравьева Вера Анатольевна (г. Бузулук)

Пелло «Тропики»

250 г нежирной свинины (филе или шницель), 1 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1/2 луковицы, 1 гвоздика, 1/4 ч. л. молотого кориандра, 125 г риса, 3 ломтика ананаса, по щепотке корицы и кардамона, 1,5 ст. л. ананасового сока, 1/2 ст. л. лимонного сока, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Мясо нарезать ломтиками. Масло разогреть и обжарить на нем мясо, добавив кориандр, гвоздику и мелкорубленый лук. Не переставая помешивать, жарить 10 мин. Затем добавить 1/2 ст. воды и тушить до мягкости. Сваренный рис перемешать с половиной нормы нарезанного ананаса. Мясо смешать с готовым соусом и выложить в форму для запекания, сверху выложить рис. Посыпать корицей и кардамоном и сбрызнуть 1-2 ст. л. воды. Оставшиеся ломтики ананаса смешать с ананасовым соком, 1/2 ст. л. сахара и подрумянить слегка на небольшом огне. Эту смесь выложить на рис. Готовую форму поставить в духовку и запекать под крышкой в течение 10 мин.

Елисеева Татьяна Дмитриевна (г. Электросталь)

Юмор

- Что такое переходный возраст?
- Это когда в свой День рождения сидишь за столом грустный, потому что колу уже не хочется, а водку еще не наливают.

Гусь или утка с яблоками

На 1 гуся - 1,5 кг антоновских яблок, 2 ст. ложки масла; на 1 утку - 750 г яблок.

Подготовленную тушку нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевины и нарезанными дольками. Отверстие в брюшке зашить ниткой. В таком виде птицу положить спинкой на сковороду, добавить 1/2 ст. воды и поставить в духовой шкаф жариться. Во время жарения гуся необходимо несколько раз поливать вытопившимся жиром и соком. Жарить гуся следует 1,5-2 часа. Из готовой птицы удалить нитки, вынуть ложкой яблоки, поместить их на блюдо, гуся разрубить и уложить на яблоки. На гарнир к ним могут быть даны печеные яблоки, тушеная капуста, гречневая каша (рассыпчатая) или картофель.

Владимирова Элла Михайловна (г. Серов)

Фаршированное свиное филе

2 куска свиного филе, 2 яблока, 100 г чернослива без косточек, 1 ст. сливок, сливочное масло, 1 ст. воды или бульона, крахмал, соль.

Каждую порцию филе разрезать вдоль, отбить, положить на нее размягченный чернослив и яблоки, нарезанные тонкими дольками. Подготовленное мясо свернуть по длине куска в виде рулета и крепко обвязать ниткой. Получившиеся рулеты обжарить на сильно разогретом масле, затем посолить, добавить воду и тушить до готовности. Крахмал развести в сливках и влить в сковороду с рулетами. Рулеты освободить от нитки, нарезать ломтиками толщиной 1-2 см, полить соусом и подать с картофелем или рассыпчатым рисом.

Галкина Элла Игоревна (г. Брест)

Свиной рулет

1,1-1,4 кг свиной брюшины без костей, растительное масло для смазки.

Для начинки: 25 г сливочного масла, 1 большая луковица, нарезанная кубиками, 100 г ветчины одним куском, 100 г нарезанной бараньей печени, 100 г нарезанных пластинками мелких грибов, 2 толченых зубчика чеснока, 1 ст. ложка рубленой смеси зелени (тимьян, петрушка и розмарин), тертая цедра 1/2 лимона, 2 ст. ложки изюма, 100 г отварного длинного риса, 1 взбитое яйцо, соль и молотый черный перец.

Разогрейте духовку до 200°С. Для начинки: растопите сливочное масло на сковороде и спассеруйте на нем лук до золотистого цвета. Снимите оболочку с ветчины и нарежьте мелкими кусочками. Положите ветчину в лук и жарьте 3 мин. Затем добавьте печень и жарьте еще 1 мин., после чего выложите в сковороду грибы, чеснок, зелень, лимонную цедру, изюм и отварной рис. Хорошо перемешайте и дайте охладиться. Для связки начинки добавьте яйцо. Посыпьте полученную смесь солью и перцем. Положите брюшину жирной стороной вниз и разложите на ней фарш, оставляя незаполненными края шириной 4 см. Начните сворачивать рулет с более тонкой стороны. Подготовленный рулет перевяжите нитью или веревкой витками через 2,5 см. Полейте противень небольшим количеством растительного масла, положите рулет швом вниз и посыпьте солью и перцем. Накройте фольгой и запекайте 1 ч. 25 мин. - 1 ч. 45 мин. За 30 мин. до окончания приготовления снимите фольгу, чтобы рулет подрумянился.

Назаров Игорь Иванович (г. Мытищи)

Свинина в корзинках

225 г яичной вермишели, растительное масло для жарки, 2 красных болгарских перца, 1 красный перец чили, 3 свиные отбивные без костей, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 помидора без кожицы, нарезанных четвертинками, 1 красное яблоко, очищенное и нарезанное дольками, 2 ст. ложки желе из красной смородины, зеленый лук для украшения, соль.

Отварите вермишель в подсоленной воде (5-7 мин.), периодически помешивая, чтобы она не слиплась. Откиньте на дуршлаг и промойте. Выложите вермишель на бумажные салфетки и оставьте на ночь для подсыхания. Глубокий сотейник наполовину наполните маслом и хорошо разогрейте его. Слегка смажьте маслом 2 проволочных дуршлага, один меньше другого. Больший наполните вермишелью слоем 2,5 см, затем аккуратно прижмите ее сверху меньшим дуршлагом. Придерживая оба дуршлага за ручки, опустите их в масло. Жарьте вермишель 3 мин., затем извлеките. Готовые корзинки выложите на бумажные салфетки. Болгарский перец и чили очистите от семян и нарежьте соломкой. Свинину нарежьте полосками. В большой сковороде разогрейте растительное масло, чтобы оно почти начало дымиться. Положите на сковороду перец и жарьте 2 мин., потом - свинину и жарьте, помешивая, 4 мин. Добавьте помидоры, яблоко, желе из красной смородины и жарьте еще 1 мин. Поджаренную смесь разложите по корзинкам и подавайте.

Федосеева Ирина Викторовна (г. Владимир)

Курица «Нефертити»

Еще один оригинальный способ приготовить куриные грудки.

4 куриные грудки без косточек и кожи, 1 маленький красный перец, очищенный от семян, 3 зубчика чеснока, 1 большой пучок петрушки, 2 ст. л. оливкового масла.

Разогреть духовку до 200°С. Положить курицу в невысокую форму для духовки и приправить по вкусу. Нарезать крупными кусками красный перец, положить в кухонный комбайн с чесноком и петрушкой и измельчать несколько минут. Добавить оливковое масло и приправить. Намазать смесью куриные грудки. На дно блюда налить 2 ст. л. воды и запечь курицу, не накрывая крышкой, в течение 25 мин. Подавать с макаронами или молодой картошкой и зеленым салатом.

Костина Ирина Ильинична (г. Ростов-на-Дону)

Рыбное филе «Изысканное»

8 порционных кусков рыбного филе, 130 г тертого сыра, 1 желток, 100 г ветчины, 1 ст. ложка сливочного масла, 250 мл светлого пива, 200 г сметаны, панировочные сухари, соль, черный и красный перец.

Тертый сыр, мелко нарезанную ветчину, пиво, сметану и приправы смешать и прокипятить. Добавить желток, размешать. Рыбное филе положить в глубокую посуду, залить полученным соусом, посыпать сухарями, сверху натереть замороженное сливочное масло и запечь в духовке до готовности.

Зимина Вера Васильевна (г. Новомичуринск)

Лосось «Ужин для двоих»

500 г филе лосося, 50 г мелких помидоров, 1 мелко нарезанная луковица, 125 мл овощного бульона из кубиков, 1 пучок рубленого базилика, 2 ст. ложки оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Кусочки лосося поперчить, посолить и обжарить на оливковом масле по 4-5 минут с обеих сторон. В конце готовки к рыбе всыпать лук и обжарить. Затем добавить помидоры, овощной бульон, и все оставить тушиться на 10 минут.

Ермакова Елизавета Викторовна (г. Ярославль)

Рыба «Аленка»

Лосось или другая красная рыба, морковь - 2 шт., лук - 2 шт., яйца - 2 шт., майонез - 300 г, сыр - 300 г, маслины - 200 г, сок 1 лимона, вода, растительное масло - 3 ст. ложки.

Подготовленного, очищенного лосося нарезать порционными кусками и залить соком лимона. Дать промариноваться. В это время натереть морковь, мелко нарезать лук и тушить все на слабом огне, добавив растительное масло, где-то 15 мин., периодически добавляя воду. Выложить рыбу на противень и сверху - толстым слоем приготовленную тушеную смесь, нарезанные кружочками маслины, тертый сыр. Майонез взбить с яйцами и вылить сверху. Поставить в духовку при 250°С до готовности. Подавать лучше всего с отварным картофелем или рисом, обильно посыпав зеленью.

Шубина Людмила Германовна (г. Атяшево)

Кальмары «Богатеи»

Кальмары - 0,5 кг, изюм - 2 ст., курага - 1 ст., 1 большие луковицы, майонез, 50 мл водки.

Тушки под очень горячей водой избавить от пленок (положить в миску и дать полежать, пленки слезают через 5-10 минут), аккуратно вынуть внутренности и хитиновый стержень. Мелко нарезать курагу и лук, добавить изюм, перемешать. Набить тушки смесью из лука, изюма и подсоленной кураги. В большой сотейник или сковороду налить масло, довести до горячего состояния, уложить тушки, полить сверху майонезом, влить 50 мл водки, чуть-чуть подсолить. Закрыть крышкой, тушить 35-40 мин. Подается как в горячем, так и в холодном виде. Можно перед укладыванием тушек немного смеси уложить на дно в масло в качестве прослойки.

Игнатьева Тамара Матвеевна (г. Быхов)

Юмор

- Дорогой, объясни мне, пожалуйста, кто это с тобой в постели?
- Ты что, забыла, какой сегодня день?! Это же Валентинка!

Фаршированная скумбрия

Скумбрия - 1 кг, морковь - 1 шт., помидор - 1 шт., лук репчатый - 2 шт. средней величины, чеснок - 3 зубчика, соль, перец молотый, душица (орегано) по вкусу, оливковое масло - 1 ст.

Скумбрию почистить, промыть и посолить. Лук очистить и нарезать полукольцами, морковь очистить и натереть на крупной терке. Помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу, мелко нарезать и перемешать с остальными продуктами, кроме масла. Полученной массой нафаршировать скумбрию, уложить рыбки на противень, полить оливковым маслом и запекать в умеренно нагретой духовке около 40 минут.

Ефремова Ирина Сергеевна (г. Курск)

Картофельные оладьи с лососем

500 г натертого на терке картофеля, 150 г нарезанного ломтиками копченого лосося, 125 г сметаны, 125 г йогурта, 2 ст. л. топленого масла, 1 пучок рубленого зеленого лука, соль, перец.

Перемешать сметану с йогуртом, добавить соль, перец и лук. В тертый картофель добавить соль и перец, сформировать оладьи и обжарить на топленом масле. Готовые оладьи разделить пополам. На половину оладий выложить ломтики лосося и сметанный соус, оставшиеся оладьи положить сверху.

Шилова Валентина Николаевна (г. Смоленск)

Пылающее пирожное «Страсть»

500 г мороженого, 100 г сахара, 4 яичных белка, 1 бисквит, ягоды ежевики, панировочные сухари.

Нагреть духовку до 350°С. Миксером взбить яйца до образования пены. Добавить сахар и взбить еще раз. Положить бисквит на середину противня, сверху на него аккуратно выложить мороженое, ягоды ежевики и залить яичной массой. Сверху посыпать панировочными сухарями. Противень поставить в центр духовки на 3 минуты. Пирог подавать сразу. Разрезать его лучше зубчатым ножом.

Карецкая Оксана Ильинична (г. Нефтекамск)

Витаминный десерт

1 лимон, 1 апельсин, 3 ст. ложки меда.

Помыть лимон и апельсин, нарезать, неочищенными пропустить через мясорубку. Смешать с медом, хранить в холодильнике. Подавать с мороженым или взбитыми сливками.

Петрова Наталья Васильевна (г. Новочебоксарск)

Десерт «Вкусняшка»

1 кг ванильного мороженого, 200 г молотого сладкого крекера, 100 г сливочного масла, 200 г клубники, 2 ст. ложки бальзамического уксуса.

В блендере смешать мороженое и крекер, получившуюся массу переложить в пластмассовую форму и сверху положить пресс. Поставить в холодильник на 30 мин. В кастрюле растопить сливочное масло, постоянно помешивая. Подержать на слабом огне в течение 5 мин. Добавить в масло уксус и хорошо перемешать. Ягоды клубники опустить в соус, аккуратно ложкой вынуть и положить на дно чашек, сверху выложить мороженое.

Прокушкина Елена Валерьевна (г. Орехово-Зуево)

Запеканка яблочно-банановая с орехами

Яблоки кисло-сладкие - 1 кг, банан - 3 шт., чернослив или курага - 100 г, фундук или миндаль - 100 г, яйцо - 3 шт., блинная мука - 500 г, пекарский порошок (разрыхлитель для теста) - 1 ч. л., коричневый сахар - 0,5 ст., растительное масло - 3 ст. л., банановый ликер - 2 ст. л., корица (молотая) - 1/2 ч. л., маргарин (для смазывания противня) - 1 ст. л., миндаль (очищенный, целый) для украшения - 100 г.

Кисло-сладкие яблоки натереть на крупной терке и отжать. Сухофрукты мелко порубить, орехи измельчить. Бананы размять. Яйца взбить. Нагреть духовку до 150°С. Положить все продукты в большую миску и тщательно перемешать. Смазать противень и выложить на него смесь. Запекать 50 мин. Украсить миндалем.

Анистратенко Галина Юрьевна (г. Серпухов)

Сливочный десерт

4 яйца, 4 ст. ложки сахара, 300 мл сливок 30%, 4 ст. ложки ликера или коньяка.

Отделить желток от белка. Взбить желток с сахаром, а белок со сливками. Затем все аккуратно перемешать. Добавить ликер. Можно добавить стручок ванили, но в этом случае ваниль необходимо смешать с ликером, сахаром, желтком. А потом добавить взбитый белок и сливки. Полученную массу разложить по формочкам и поставить в морозилку.

Гудкова Ольга Алексеевна (с. Надежда)

Сливочно-персиковый десерт

200 г имбирного печенья, 100 г рубленого миндаля, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки топленого масла, 1 л персикового йогурта, 1 кг ванильного мороженого, вишня и персики для украшения.

Половину измельченного печенья смешать с миндалем, сахаром и маслом. На дно кастрюли ложкой выложить 200 г смеси. Сверху вылить половину йогурта, посыпать печеньем и залить оставшейся половиной йогурта. Поставить в холодильник на 1 час. Мороженое смешать в блендере с оставшейся смесью из печенья, миндаля и масла. Поставить в холодильник на 1 час. Застывший йогурт и мороженое подавать вместе. Можно сделать шарики из мороженого специальной десертной ложкой. Сверху украсить вишней и кусочками персиков.

Лепина Юлия Павловна (г. Ярцево)

Шоколадный пенник

3 ст. молока, 4 ст. л. пшеничной муки, 4 ст. л. тертого шоколада, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 6 яиц.

Растертый шоколад и муку размешать с маслом и, помешивая, развести теплым молоком. Кастрюлю поставить на небольшой огонь и, постоянно помешивая, дать массе загустеть. Снять с плиты, охладить, добавить желтки, растертые с 1 ч. л. сахара, и взбитые в пену белки. Все осторожно перемешать, выложить в смазанную маслом форму и запекать в духовке 20 мин. на среднем огне. Подавать со сливками.

Мясникова Антонина Геннадьевна (г. Назарово)

Юмор

- На завтра ничего не планируйте - будет фуршет.
- Так фуршет же сегодня!!?
- Вот я и говорю, на завтра ничего не планируйте.

Десерт с кофе и мороженым

1 чашка свежесваренного крепкого кофе без сахара, 100 г мороженого.

Сварить крепкий кофе, остудить. Положить в чашку мороженое и залить кофе. Когда мороженое немного подтает, все хорошенько размешать. Сверху можно украсить взбитыми сливками.

Голованова Любовь Родионовна (г. Бугуруслан)

Десерт «Фруктовое облако»

50 г сливочного плавленого сыра, 2 ст. л. клубничного или малинового джема, 1/4 ст. взбитых сливок, 1/2 ст. нарезанной клубники или малины.

Смешайте сыр и джем в блендере, добавьте сливки и хорошо перемешайте. Полученный мусс украсьте ягодами.

Степанкова Светлана Сергеевна (г. Кисловодск)

Десерт «Фруктовый лед»

1 баночка консервированных фруктов (можно разных), 2 стакана воды, 2 столовые ложки лимонного или лаймового сока.

Смешать фрукты, воду и сок лимона или лайма в средней миске. Положить в форму для приготовления мороженого и поставить в холод на 6 часов.

Щербакова Тамара Михайловна (г. Тула)

Бананы, запеченные с миндалем

Лимонный сок (свежий) - 1 ст. л., апельсиновый сок (свежий) - 1/4 ст., мускатный орех (тертый) - 1/4 ч. л., кардамон (молотый) - 1/4 ч. л., топленое или сливочное масло - 2 ст. л., бананы (крепкие) - 4 шт., сахар - 1/4 ст., миндаль (пластинки) - 2 ст. л.

Соедините лимонный и апельсиновый соки со специями - мускатным орехом и кардамоном. Смажьте топленым или сливочным маслом маленький противень для выпечки печенья. Очистите бананы, разрежьте вдоль пополам и выложите их на противень, срезанной стороной вверх. Полейте соком, сбрызните оставшимся маслом, затем равномерно посыпьте сахаром. Поставьте бананы в духовку (печь-гриль), и запекайте 3-4 минуты, пока их поверхность не станет слегка коричневатого оттенка. Выньте из духовки, равномерно разложите на поверхности бананов миндаль и снова поставьте в духовку, пока миндаль не поджарится и не станет золотисто-коричневым. Подавать горячими.

Для бананов можно приготовить заправку из лимонного сока с сахаром, или с абрикосовым пюре, разведенным яблочным соком.

Пяшина Светлана Степановна (г. Чернушка)

Ароматные мандарины

5-6 мандаринов, 1/2 ст. горячего черного чая, 2 ст. ложки меда, 1 щепотка кардамона.

Ломтики мандарина положите в миску, залейте чаем и добавьте мед. Все перемешайте и добавьте щепотку кардамона. Подавайте со взбитыми сливками.

Алексеева Ольга Петровна (г. Старый Оскол)

Творожные пончики

Тесто: 400 г творога, 3 яйца, 3 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соды погасить в 1 ч. л. уксуса, щепотка соли, 5 ст. л. муки.

Смешать 400 г творога, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соды (погасить кефиром или уксусом), 1 ст. муки. Замесить тесто. Формовать мокрыми или жирными руками шарики (внутрь можно класть кусочки фруктов или ягоды) и жарить во фритюре, переворачивая, до румянца (минуты 2-3). Вынимать шумовкой и складывать на салфетку, чтобы избавиться от лишнего жира. Затем посыпать сахарной пудрой или полить сиропом.

Шишкова Софья Дмитриевна (г. Димитровград)

Яблоки в красном вине

4 крупно нарезанных яблока, 230 г замороженной малины, 50 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. л. сахара, 1 апельсин, 2 ст. л. лимонного сока, 2/3 ст. красного вина, 1 палочка корицы.

В сковороде растопить сливочное масло или маргарин, добавить сахар и постоянно помешивать, пока сахар не растопится. Туда же добавить яблоки, хорошо перемешать и готовить 2 минуты. С апельсина срезать несколько широких полосок кожуры и вместе с корицей добавить их к яблокам. Через некоторое время (3-4 минуты) добавить малину и готовить еще 5 минут. В конце извлечь из массы апельсиновую цедру и кусочки корицы. Из апельсина отжать сок, смешать его с красным вином и довести до кипения. Кипятить 10 минут, постоянно помешивая. Яблочно-малиновую смесь выложить на блюдо, полить винным соусом, украсить долькой лимона.

Нартова Нина Семеновна (г. Туринск)

Желе «Сказочное»

По пакету порошка желе разных цветов - апельсин, вишня, киви и т.п. - чем больше, тем красивее, 0,5 кг творога, 1 ст. сахара, 0,5 л сливок, желатин, ванилин, курага, изюм, чернослив.

Желе готовим по инструкции на упаковке, но используем меньше воды. Разливаем по плоским формам и ставим застывать (каждый цвет отдельно). Желатин заливаем водой. Творог растираем с сахаром и ванилином. Сливки взбиваем, добавляем желатин, творожную массу. Желе режем на кубики. В массу добавляем желе, фрукты и аккуратно вымешиваем. Все перекладываем в большую хрустальную вазу и ставим застывать. Перед подачей украшаем сверху взбитыми сливками, кокосовой, шоколадной стружкой, желе.

Милютина Наталья Анатольевна (г. Челябинск)

Фаршированные яблоки «Сказка»

2 небольших яблока, 3 ст. ложки жирных сливок, 3 ст. ложки замороженных лесных ягод или варенье из них, 1/4 лимона, сахар.

У яблок удалить сердцевину и мякоть. Мякоть перемешать с сахаром, лимонным соком и сливками до однородной массы. Начинить яблоки подготовленным пюре. Сверху положить лесные ягоды, посыпать сахаром. Яблоки выпекать на противне в духовке при температуре 150-180°С в течение 15 минут.

Галимова Галина Григорьевна (г. Новомосковск)

Жареные бананы в желе

8 бананов, сок 1 апельсина, 2 ст. ложки кокосовой стружки, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки кофейного ликера.

Для желе: 100 мл молока, 1 ст. л. кокосовой стружки, 0,5 пакетика желатина, 2 ст. ложки сахара.

В сковороде разогреть сливочное масло с сахаром, в закипевшую смесь положить бананы, разрезанные пополам (вдоль). Полить сверху ликером и тушить на небольшом огне 5 минут. Выключить и отсудить.

Развести желатин в 2 ст. ложках холодной воды, смешать с молоком, предварительно вскипяченным с кокосовой стружкой, и сахаром и хорошо подогреть, не доводя до кипения. Залить бананы, уложенные в форму и поставить на холод. Когда желе застынет, посыпать кокосовой стружкой (по желанию).

Гудзиевская Амалия Григорьевна (г. Бийск)

Десерт «Тутти-фрутти»

Груши - 400 г, консервированные абрикосы - 350 г, замороженная клубника - 350 г, меренги - 300 г, ликер - 100 мл, сахар - 150 г, молоко - 550 мл, яйцо - 5 шт., желатин - 20 г.

Пудра сахарная - 100 г, ванилин; для меренг: яйца (белки) - 400 г , фундук - 650 г, или миндаль - 350 г , сахар - 750 г , масло для смазки - 5 г .

Груши очищают от кожуры и нарезают ломтиками, абрикосы отцеживают, клубнику размораживают. На дно стеклянных креманок или вазочек укладывают подготовленные фрукты и ягоды. Сверху укладывают слой мелких меренг, предварительно смочив их во фруктовом ликере. Готовят яично-молочную смесь: яйцо растирают с сахаром, соединяют с кипяченым молоком и, непрерывно помешивая, нагревают до 70-80°С. В подготовленную смесь кладут предварительно замоченный желатин, дают ему раствориться, после чего смесь процеживают и добавляют ванилин.

Теплой яично-молочной смесью заливают фрукты и охлаждают в холодильнике в течение нескольких часов. Перед подачей посыпают сахарной пудрой. В зависимости от сезона для приготовления тутти-фрутти можно использовать различные фрукты и ягоды. Меренги готовят так: предварительно охлажденные белки взбивают до увеличения их в объеме в 5-7 раз. Постепенно добавляют ванилин, мелкорубленые поджаренные орехи, сахар, затем с помощью кондитерского мешка выпускают на смазанный жиром лист и выпекают при температуре 100-110°С.

Маркушина Лада Вадимовна (г. Уфа)

Яблоки «Замороженные»

4 средних яблока, 100 мл воды, 250 мл белого вина, сок 1/2 лимона, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки мармелада или желе красного цвета, 200 г мороженого.

Яблоки очистите, срежьте верхушки, удалите сердцевины. Воду, белое вино, лимонный сок и сахар смешайте и доведите до кипения. Яблоки опустите на 5 минут в этот сироп, охладите. Яблоки достаньте, обсушите, выложите на стеклянные блюдца и поставьте в холодильник. Сироп смешайте с мармеладом или желе и по вкусу заправьте ромом, ежевичным или апельсиновым ликером. Яблоки заполните мороженым, добавьте красный фруктовый соус и сразу подавайте к столу.

Громова Елена Ивановна (г. Чебоксары)

Десерт «Яблоки на снегу»

Яблоки - 5 шт., 5 белков, 1 ст. сахара, клубника - 10 шт.

Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину, запечь в духовке до готовности. Белок смешать с сахаром и взбить в густую пену, на половинки яблок положить клубнику, сверху безе и отправить в духовку на 2-4 минуты.

Елисеева Светлана Михайловна (г. Рыбинск)

Желе с красным вином

1 ст. красного вина, 2 ст. воды, 25 г желатина, 3/4 ст. сахара, ванилин, лимонный сок, любые фрукты (для украшения).

В кастрюлю всыпать сахар, влить 2 ст. горячей воды, положить замоченный желатин. Помешивая, довести сироп до кипения, влить вино, добавить немного ванилина и лимонного сока. Горячий сироп процедить, слегка охладить и разлить по формочкам. При подаче на стол желе можно украсить свежими или замороженными ягодами клубники, малины, черешни, вишни, ломтиками апельсина.

Рябкова Галина Никифоровна (г. Черкесск)

Туррон ореховый со сливками

Вода - 1/2 ст., сахар - 1 ст., мед - 1 ст., яйцо (белок) - 6 шт., сливки жирные (33%) - 1 ст. л., сахарная пудра - 2 ст. л., орехи грецкие очищенные - 500 г, ванилин, готовые вафельные листы для основы.

Сахар залейте водой, проварите до полного растворения сахара, добавьте мед и варите на маленьком огне до приобретения золотисто-коричневого цвета. Белки отделите от желтков. Взбейте белки в устойчивую пену, постепенно добавляя сливки и сахарную пудру. Затем добавьте взбитые белки в медово-сахарную массу. Дайте массе дважды закипеть, после уменьшите огонь и варите, помешивая, 15-20 мин. Добавьте орехи, размешайте и выложите получившуюся массу на вафли. Закройте второй половиной вафель, положите под пресс и оставьте застывать в холодильнике. Можно обернуть туррон в фольгу, прежде чем убрать его в холодильник.

Тухватулина Эля Геннадьевна (г. Муром)

Горшочки с шоколадом

600 мл густых сливок, 100 г горького шоколада, 2 яйца, 2 желтка, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка коньяка или ликера.

Для украшения: 50 г горького шоколада, 75 мл густых взбитых сливок.

Разогрейте духовку до 160°С. Растопите на слабом огне шоколад вместе со сливками, отставьте. Взбейте в миске яйца, желтки и сахар. Постепенно влейте в шоколадную смесь, не переставая взбивать. Добавьте коньяк или ликер. Разлейте смесь в 6 маленьких чашечек или горшочков, поставьте их в глубокий противень. Налейте в него столько воды, чтобы она доходила до половины горшочков. Выпекайте 40-60 мин. Охладите. Растопите шоколад в миске над кипящей водой. Перелейте его в бумажный корнетик и сделайте шоколадные фигурки, охладите. Каждый горшочек украсьте шоколадной фигуркой и сливками.

Ромова Анна Анатольевна (г. Белово)

Десерт «Клубничный рай»

4 ст. клубники, 1/3 ст. сахара, 2 ст. л. апельсинового сока, 1/2 ст. обезжиренного йогурта.

Засыпать клубнику в кухонный комбайн и взбить до однородной массы. Добавить сахар и апельсиновый сок – снова взбить. Добавить йогурт и перемешать. Перелить в миску или чашку. Поставить в холодильник и дождаться, пока застынет (можно на ночь).

Кашина Кристина Алексеевна (г. Брянск)

Швейцарский десерт

350 г консервированных вишен, 200 г сахара, 1 ст. л. крахмала, 1 готовый бисквитный корж, 500 г ванильного мороженого, 3 яичных белка.

Вишни откинуть на дуршлаг. Сок собрать и довести до кипения с 50 г сахара. Крахмал развести 3 ст. л. воды, вылить в сок, добавить вишни, снять с огня и дать остыть. Готовый бисквитный корж разрезать горизонтально на три части, затем нарезать прямоугольниками по размерам коробки для мороженого. Мороженое положить на один прямоугольник, с четырех сторон поставить «стенки», на мороженое положить остывшие вишни и накрыть оставшимся бисквитным прямоугольником. Поставить примерно на 20 минут в морозилку. Яичные белки взбить, постепенно всыпав 150 г сахара. Взбитой массой смазать бисквиты со всех сторон и с помощью ложки сделать узор. Поставить в предварительно разогретую до 250°С духовку на нижний уровень ровно на 1 минуту. Затем выложить на блюдо и сразу подать.

Чернигина Наталья Викторовна (г. Березники)

Юмор

- Мне тут открытку подарили. Мятую такую, зелененькую...
"Сто лет Бенджамину Франклину".

Десерт «Блаженство»

200 г бисквитного печенья, 100 г горького шоколада, 300 г мягкого сыра, 3 яйца, 100 г сахара, 2 стакана кофе.

Взбить желтки с сахаром, помешивая, добавить тертый сыр. Взбить отдельно белки до пены и влить в полученную массу. Добавить шоколадную крошку. Печенье макать в подготовленное кофе и выкладывать в форму, заливая шоколадным соусом. Поставить на 1-2 часа в холодильник.

Коняшова Ирина Павловна (г. Минск)

Десерт «Оранжевый»

0,5 л молока, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка муки, щепотка ванилина, 4 апельсина.

Яичные желтки, ванилин, муку и сахар смешать, разбавить кипяченым молоком и, помешивая, прогреть на водяной бане. Слегка загустевший соус быстро охладить, добавить выжатый сок 1 апельсина, тертую цедру апельсина. В приготовленный охлажденный соус положить очищенные дольки апельсинов.

Карпенко Галина Матвеевна (г. Самара)